



Marie Cuisine ganhou como Melhor Restaurante no Encontro Gastrô — O Melhor de Brasília 2024

UM BRINDE A QUEM agrada o paladar



O presidente do Correio Braziliense, Guilherme Machado



Ticiane Werner Restaurante e Empório: Melhor Bufê Self-Service 2024

Promovido pelo **Correio** e pela revista *Encontro*, evento às margens do Lago Paranoá premia os melhores profissionais e estabelecimentos gastronômicos de Brasília em 40 categorias. E foi o público quem ajudou a escolher os vencedores

» YASMIN RAJAB » PABLO GIOVANNI

Brasília se destaca como um dos principais polos gastronômicos do país, oferecendo uma diversidade culinária que agrada os paladares mais exigentes. Para reconhecer os melhores dessa cena, a 12ª edição do prêmio *Encontro Gastrô Brasília — O Melhor de Brasília 2024*, realizado pela revista *Encontro* e pelo **Correio Braziliense**, anunciou, na noite de ontem, os vencedores em 40 categorias. A cerimônia ocorreu no Brasília Palace Hotel, à beira do Lago Paranoá.

O presidente do **Correio Braziliense**, Guilherme Machado, ressaltou a relevância da premiação como um verdadeiro guia, funcionando como referência essencial para quem deseja encontrar os melhores locais para comer e beber bem no Distrito Federal. “Mais um ano que esta festa está sendo realizada, enaltecendo um dos setores mais importantes da economia brasiliense”, afirmou.

Este ano, duas novas categorias foram incluídas: Bar de Vinhos, que premia a casa com a melhor bebida, e Maître do Ano, uma homenagem aos profissionais que comandam o salão dos restaurantes. Além dessas novidades, a edição também incluiu o prêmio especial de incentivo às micro e pequenas empresas, oferecido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), e uma homenagem ao professor Antônio Duarte, por sua significativa contribuição à gastronomia, especialmente na formação de sommeliers.

Os vencedores foram definidos pela soma dos votos de um corpo de 50 jurados, distribuídos em cinco categorias, além de mais de 270 mil votos populares — decisivos em várias categorias, sendo responsável por desempatar disputas acirradas.

Os prêmios contemplaram os segmentos de Diversão, Lanches e Guloseimas, Restaurantes

(divididos em Boa Mesa, Sabores Regionais e Alta Gastronomia) e Profissionais. Entre as categorias, destacam-se o bar ou botequim mais charmoso, o brunch mais completo, a cozinha internacional mais saborosa, o melhor hambúrguer e a melhor cafeteria, entre outras.

Na categoria Profissionais, foram escolhidos, ainda, o Chef do Ano, o Chef Revelação e o Sommelier. Coroando a noite de celebração à boa mesa, foram anunciados os prêmios para o Melhor Restaurante de Brasília e o Restaurante Revelação do Ano. Os três finalistas de cada uma das seis áreas disputaram o prêmio máximo.

Agraciados

O Marie Cuisine foi eleito o Melhor Restaurante. O estabelecimento participa pela terceira vez do prêmio e, pelo segundo ano consecutivo, leva a honraria máxima. “É um reconhecimento para o time todo, mas com muita humildade e pé no chão, porque a gastronomia de Brasília é de alta qualidade e muito competitiva. Gerar emprego nesse setor é muito gratificante. Somos uma casa jovem ainda, que, no primeiro ano ganhou como Restaurante Revelação, no segundo como o Melhor Restaurante, e agora novamente”, celebra o proprietário, Carlos Rodrigues.

Localizado na 103 sul, o Marie Cuisine levou para a casa também o prêmio de Melhor Bistrô/Francês e Maître do Ano, para o profissional Mário César Vieira. “Isso nos faz crescer, aprender mais e tentar manter essa premiação para uma casa que é, sim, diferenciada”, completou Carlos.

Assim como em 2023, Ronny Peterson, do restaurante Aroma, na 407 sul, foi eleito o Melhor Chef. “Todo ano, a expectativa é muito grande. É a quarta vez que eu sou premiado como o melhor chef da cidade. Um reconhecimento muito importante porque é um ano inteiro de trabalho e dedicação para trazer no-

vidades para o cliente e obter essa aceitação”, comemorou.

O Ticiane Werner Restaurante e Empório foi eleito como Melhor Bufê Self-Service, na categoria Boa Mesa. Para a proprietária da casa localizada na 201 sul e que leva seu nome, é o reconhecimento de um trabalho de 16 anos. “Fico muito honrada de receber esse trabalho, que eu divido com minha equipe, que é a alma do restaurante, que se dedica para oferecer o melhor aos clientes. Essa valorização faz com que a gente busque mais para agradar a clientela”, festejou a chef, que participa da premiação pela primeira vez.

Inaugurada há 100 dias, a Casa de Chá foi eleita a Novidade do Ano na categoria Lanches/Guloseimas. “Devolvemos essa atração importante para a Praça dos Três Poderes após 20 anos. Hoje, a gente abraça este prêmio com muita alegria, homenageando também Oscar Niemeyer e JK”, afirmou o presidente do Sistema Fecomércio-DF e diretor regional do Senac-DF, José Aparecido Freire.

Anuário

Como parte da celebração, foi lançado um anuário especial, tratado como item de colecionador, com 244 páginas que listam mais de 1.200 endereços gastronômicos espalhados pelas diversas regiões da capital. O evento contou com patrocínio do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai), da Caixa Econômica e do Governo Federal.

A realização do evento foi possível graças ao apoio de parceiros como Sebrae, Renata La Porta, Brasília Palace Hotel, Schipper, Stella Artois, 3 Corações, Fábrica de Eventos, Soncietà, Maria Yvone Decorações e Ravage, além da iniciativa Amigos do Futuro — uma parceria do Termo de Fomento da Secretaria de Turismo do Governo do Distrito Federal (GDF).

Encontro Gastrô O Melhor de Brasília 2024

ESPECIAIS:

Prêmio Especial Sebrae: Primeiro — Cozinha de Bar
Homenagem Especial: Antônio Duarte

DIVERSÃO:

Bar/Botequim: Teta Cheese Bar
Bar de Vinhos: IVV SwineBar
Carta de Cervejas: Villa Carioca
Carta de Drinques: SS Gastrobar
Gastrobar: Bar 16 (B Hotel)
Novidade do Ano/Diversão: Caju Limão

LANCHES E GULOSEIMAS:

Brunch: Casa Almeria
Bufê de Festa: Renata La Porta Buffet
Cafeteria: Belini Café
Chocolateria e Doceria: LaBarr Chocolate de Origem
Confeitaria e Salgados: Casa Doce
Gelateria: Bacio di Latte
Hambúrguer/Sanduíche: Ricco Burger
Padaria: Casa Almeria
Novidade do Ano/Lanches e Guloseimas: Casa de Chá

RESTAURANTES:

BOA MESA:
Bufê Self-Service: Ticiane Werner
Churrascaria: Fogo de Chão
Cozinha Light/Salada: Green's
Feijoadas: Lake's
Peixes e Frutos do Mar: Manzuá
Pizzaria: Baco Pizzaria
Restaurante de Hotel: Oscar (Brasília Palace)

SABORES REGIONAIS:

Árabe: Marzuk
Cozinha Brasileira: Galeteria Gaúcha
Cozinha do Mundo: Manuelzinho
Japonês: New Koto

ALTA GASTRONOMIA:

Bistrô/Francês: Marie Cuisine
Carne/Parrilla: Fazenda Churrascada
Carta de Vinhos: Dom Francisco
Cozinha Contemporânea: Bloco C
Cozinha Variada: Le Birosque
Italiano: Trattoria da Rosario

MELHOR RESTAURANTE DE BRASÍLIA:

Marie Cuisine

RESTAURANTE REVELAÇÃO:

Nonno Cantinetta

PROFISSIONAIS:

Chef do Ano: Ronny Peterson (Aroma)
Chef Revelação: Guilherme Neves (Almeria)
Maître do Ano: Mário César Vieira (Marie Cuisine)
Sommelier: Yandy Justiz (Cozze Mediterrâneo)